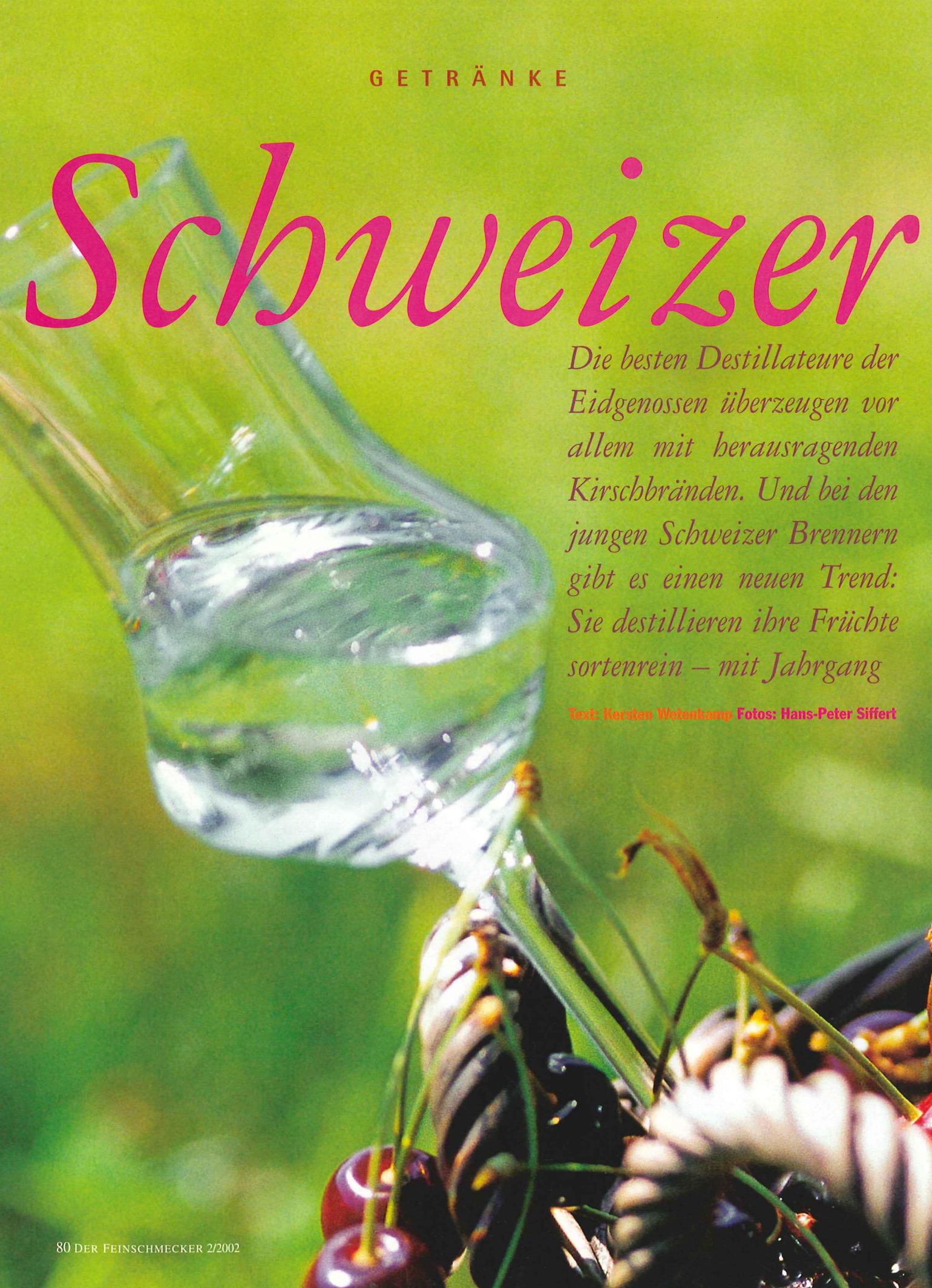


GETRÄNKE

Schweizer

A close-up photograph of a clear glass filled with a clear liquid, likely a liqueur, set against a vibrant green background. In the foreground, several dark red cherries with green stems are visible, some in sharp focus and others blurred. The overall composition is artistic and emphasizes the natural ingredients of the drink.

Die besten Destillateure der Eidgenossen überzeugen vor allem mit herausragenden Kirschbränden. Und bei den jungen Schweizer Brennern gibt es einen neuen Trend: Sie destillieren ihre Früchte sortenrein – mit Jahrgang

Text: Kersten Wetenkamp Fotos: Hans-Peter Siffert

Brennpunkte

Reiche Ernte: Mehr als 500 Kirschsornten wachsen in der Schweiz



A man with short brown hair, wearing a red long-sleeved shirt and light-colored suspenders, is working in a distillery. He is holding a wooden barrel in his left hand and a glass bottle of cherry brandy in his right hand. The bottle has a white cap and a label that reads "Fränkischer Natur Kirsch" and "Cau d'Argo 43%". The background shows several other wooden barrels and a glass jar on a wooden surface.

Ein Meister des Kirschbrands: Lorenz Humbel

Sensible



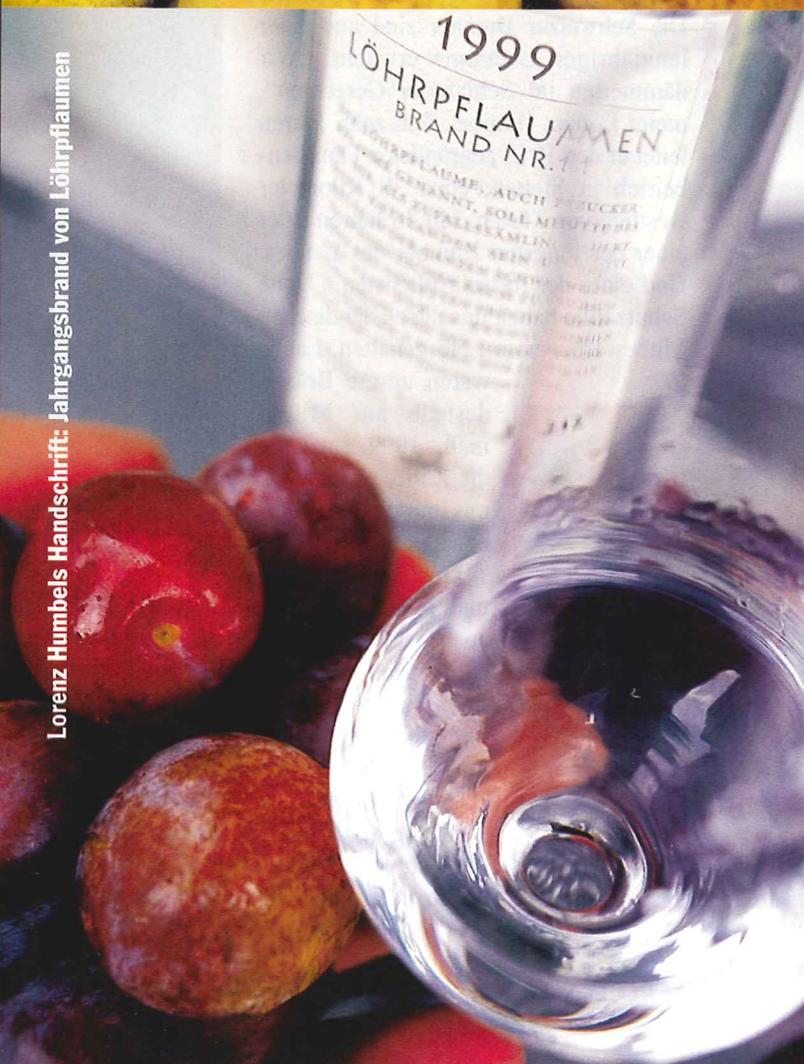
Ruedi Käfers Power-Destillat: Apfelbrand „Berner Rosen“



Fassbinds feiner Tropfen: Williams-Brand von reifen Birnen



Hans Etters Spezialität: Quittenbrand mit Glasfrucht



Lorenz Humbels Handschrift: Jahrgangsbrand von Löhrpflaumen

Früchtchen

Wer die besten Schweizer Destillerien besucht, braucht drei Dinge: Zeit, Geld und einen großen Kofferraum. Den Kofferraum, um neben dem Reisegepäck die vielen hervorragenden Brände zu verstauen, die es dort gibt: Kirsch von Dettling, Humbel und Etter, Wildkirsch und Pflümlü von Fassbind, Apfel, Birne und Holunder von Ruedi Käser zum Beispiel. Auch Geld natürlich, um die aufwändig hergestellten Qualitäten zu bezahlen.

Und Zeit, um wenigstens für Augenblicke die schönen Landschaften zu betrachten: den weit hingestreckten Zuger See auf der Fahrt zu Etter in Zug etwa oder den 1800 Meter hohen, von Nebel eingehüllten Rigi, der hinter der Destillerie Fassbind in Oberarth zu sehen ist. Oder das Ufer des Vierwaldstätter Sees bei Dettling in Brunnen: Stille Wellen, am Horizont verlieren sich die Schneepfädel der Voralpen in den Wolken. Ein Bild zum Träumen – noch vor dem ersten Schluck eines Schweizer Kirschwassers ist man berauscht.

Ernüchterung dagegen kennzeichnet derzeit die Stimmung in der Branche. Die Schweizer Brenner sind aus einer langjährigen Lethargie erwacht. „Wir dämmerten im Schlaf der Gerechten“, meint Lorenz Humbel. Seit zehn Jahren leitet er den 1918 gegründeten Familienbetrieb in Stetten, etwa 30 Kilometer westlich von Zürich. Mit 36 Jahren ist er einer der jüngsten Brenner des Landes. Und einer der fortschrittlichsten. „Hohe Schutzzölle haben uns die ausländischen Mitbewerber vom Leib gehalten. Lange waren unsere Brände deshalb nur Mittelmaß. 1999 entfielen die Zölle, wir müssen uns nun neu im Markt behaupten.“

Grappa aus Italien und Marillenschnaps aus Österreich sind die großen Konkurrenten. Deshalb setzen vor allem die jüngeren Obstbrenner wie Humbel heute auf „sortenreine Brände“, um sich von der Masse abzusetzen. Wäh-

rend Traditionalisten wie Etter und Fassbind nur Cuvées aus diversen destillierten Kirschsorfen und teils auch aus verschiedenen Jahrgängen mischen, trennen Puristen wie Humbel streng nach Erntejahr und Sorte. Ein „Kirsch“ heißt bei Lorenz Humbel jetzt „1998er Dolleseppler“, „2000er Basler Langstieler“ oder „1999er Roter Lauber“, jeweils angeboten in der Holzschatulle für etwa 51 Euro pro Halbliterflasche. Damit hat der 36-Jährige Erfolg: Er verkauft pro Jahr immerhin 120 000 Liter Schnaps, ein Drittel davon ist Kirsch.

„Sortenreine Kirschwasser sind unsere Zukunft“, sagt Humbel. „Erstens ha-

tet dezent nach mittelreifen Kirschen, Kirschblüten, nach Aromen von Honig, Mandel und etwas heller Schokolade. Der „Dolleseppler“ erinnert in der Nase eher an Südfrüchte – Blutorangen zum Beispiel. Der „Rote Lauber“ wiederum kommt, auch am Gaumen, kräftiger daher – erdig und krautig, mit Aromen von sehr reifen Kirschen. Ein ungeahntes Spektrum der Genüsse, mit 43 Volumenprozent Alkohol.

Zu 90 Prozent entscheidet die Frucht über die Qualität eines Brandes“, meint Humbel. Selbst ein brillanter Brennmeister habe mit mäßigen Früchten keinen

Subtile Hochprozentler



Parade: Humbels sortenreine Kirschbrände mit Jahrgang

ben wir Schweizer eine Jahrhunderte lange Erfahrung mit dem Brennen dieser Frucht, zweitens gibt's nirgends in Europa so viele Kirschsorfen wie bei uns.“

Mehr als 500 davon haben Botaniker in der Eidgenossenschaft gezählt – ein riesiges Potenzial für feine Destillate mit höchst subtilen Aromen: Humbels „Basler Langstieler“ zählt ohne Frage zu den feinsten Schweizer Obstbränden. Er duft-

Erfolg. Auf die Obstbauern muss man sich folglich verlassen können. Humbel hat Glück, denn der Großteil seiner hochwertigen Früchte – neben Kirsche auch Apfel und Birne – stammt aus nahe gelegenen Familienbesitz, gepfückt und angeliefert von Humbels Cousin Beat. „Jede Kirsche am Baum ist ein Unikat“, meint Humbel, „nur alle zusammen ergeben ein komplexes Aro-

Kirschernte: der Ertrag eines Baumes

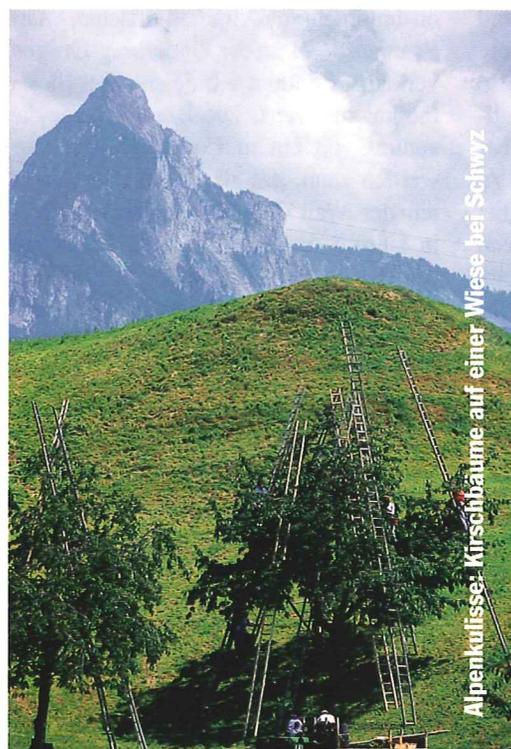


ma.“ Stets wird der gesamte Ertrag eines Baumes verwendet, anstatt – wie sonst üblich – einen Teil für Tafelkirschen abzuzweigen. Noch am Abend des Erntetages werden die Kirschen gereinigt, in einer Art Rührmaschine aufgeschlitzt, um ihr Aroma freizusetzen, und dann sofort eingemaischt – mitsamt den Kernen, die dem Kirschdestillat das charakteristische Aroma geben. Eile beim Einmischen ist geboten, weil Kirschen, so Humbel, „sensible Früchtchen sind“ und weil sich die Essigbakterien in der heißen Erntezeit im Juli „zu wohl fühlen“ und den feinen Geschmack mit unangenehmen Esterbildungen stören würden. Aus demselben Grund wird die Maische auf 15 bis 18 Grad Celsius heruntergekühlt, damit sie, dank zugesetzter Hefen, möglichst bakterienfrei und behutsam vergären kann.

Nachdem die vergorene Maische etwa sieben Volumenprozent Alkohol gebildet hat, wird sie in den Brennkessel gepumpt. Wie nahezu alle seine Kollegen arbeitet Humbel mit einer Kolonnenanlage: Auf dem runden Kessel aus Edelstahl steht eine schlanke Kupfersäule. Im Rumpf wird die Maische auf mindestens 78 Grad Celsius erhitzt, Alkoholdampf steigt auf. In der Kupfersäule schlägt er sich an gekühlten kleinen Zwischenböden nieder. Ständiges Heizen, Kühlen und Kondensieren verstärkt die Alkoholbildung, bis am Ende die gewünschten 70 bis 80 Volumenprozent erreicht sind.

Das klingt einfach, ist in der Praxis aber heikel. Schweizer Obstbrände werden – im Gegensatz etwa zu Cognac – nur ein einziges Mal gebrannt, deshalb darf nichts schief gehen: Zu Beginn bilden sich Ester, die nach Klebstoff oder Nagellackentferner riechen. Dieser Teil heißt Vorlauf und wird abgetrennt. Der Brennmeister achtet stets darauf, den wertvollen Mittellauf rein zu erhalten. Er ist das Herzstück des Destillats und wird in die Stahl tanks abgeleitet.

„Gutes Brennen“, sagt Humbel, „ist Handarbeit“: Er dreht Ventile auf und zu, prüft Alkoholwerte von Proben in Reagenzglaschen, öffnet und schließt Kühlböden. Vor allem aber zapft er immer wieder Proben des Destillats aus dem Brennkessel, schnuppert, schmeckt, spuckt aus oder schnalzt mit der Zunge.



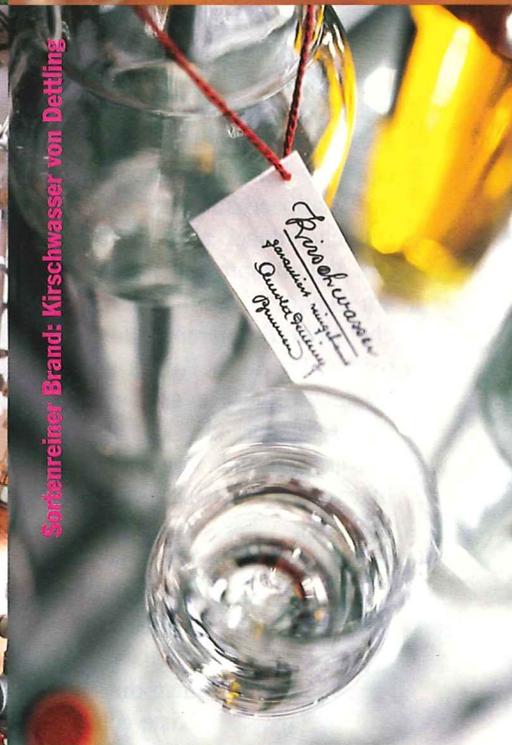
Alpenkulisse: Kirschbäume auf einer Wiese bei Schwyz



Brenner-Paar: Franziska und Ruedi Käser



Bei Dettling: Qualitätsprobe beim Brennen



Sortenreiner Brand: Kirschwasser von Dettling

Gegen Ende des Brennvorgangs entdeckt er so die störenden Fuselstoffe. Auch dieser Nachlauf wird abgetrennt.

Wenn das Ergebnis gut und das Obst fertig destilliert ist, kommt es noch längst nicht in die Flasche: Es wäre mit 70 Prozent Alkohol viel zu stark. Die Brände lagern bis zur Abfüllung in großen Stahl tanks, bis sie gefiltert und für die Trinkstärke mit Wasser vermählt

werden. Bei allen Destillieren sind übrigens die Lagerräume mit Bränden gut gefüllt – der Vorrat ist eine Versicherung gegen schlechte Ernten und hilft, ein bis zwei Jahre Ausfall zu überbrücken.

Werden Obstbrände auch im Holzfass gelagert? Das ist ein unter den Brennern heiß diskutiertes Thema. Lorenz Humbel beispielsweise experimentiert mit der Reifung sortenreiner Kirschdestillate